



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

1. INTRODUCCIÓN

La constitución política Nacional – CNP, en el artículo 2, alude al papel que tienen las autoridades respecto de la protección de las personas, en su vida, honra, bienes, derechos y libertades, así como a la garantía del cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares. Este fundamento constitucional ha servido de base para el desarrollo de normas jurídicas tendientes a la protección y seguridad en la condición sanitaria de los establecimientos que brindan servicios a los ciudadanos.

En virtud de la Resolución 1229 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), “*por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control (IVC) sanitario para los productos de uso y consumo humano*” y en cumplimiento a las disposiciones de la Ley 1122 de 2007, se realizó por parte de la Secretaría Departamental de Salud (SDS) de Casanare, acciones de IVC en la distribución y comercialización de alimentos en los diferentes establecimientos, así como, en el transporte asociado a dichas actividades.

El modelo IVC-SOA tiene un enfoque holístico que integra diversos componentes y fuentes de información utilizadas en la vigilancia sanitaria de los productos objeto de IVC por parte de Invima. El modelo recoge información de visitas de inspección a establecimientos, de los programas de farmacovigilancia en medicamentos, tecnología y vigilancia en dispositivos médicos y riesgos químicos en alimentos. Además, incluye información sobre alertas sanitarias locales e internacionales, resultados de análisis de laboratorio, medidas y sanciones sanitarias, evaluaciones de buenas prácticas de manufactura y certificaciones homólogas, así como quejas y denuncias sobre los establecimientos y productos

Que, bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual informe de análisis del mapa de riesgo sanitario de alimentos y bebidas, el cual consolida información referente a la actividad de vigilancia sanitaria a cargo de la SDS durante el año 2022 en el municipio de Monterrey Casanare. Por consiguiente, se expone que durante el periodo citado previamente, se continuó realizando visitas de IVC, que buscaron recolectar información respecto a la calidad de materia prima, condiciones de manipulación y en general, todos los aspectos exigidos por la normatividad sanitaria vigente durante el almacenamiento, preparación, transporte, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, en cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y demás reglamentos técnicos.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Presentar el análisis de mapa de riesgo de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas priorizados para la gestión del riesgo en inocuidad del Municipio de Monterrey durante el año 2022.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Consolidar información acerca del concepto sanitario de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas, así como de los vehículos de transporte de alimentos y de Carne, inscritos en el Municipio.
- ✓ Realizar la clasificación de Riesgo de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas del municipio teniendo en cuenta la prioridad del modelo de riesgos SOA (Severidad (S); Probabilidad de Ocurrencia (O); y Afectación (A)).

3. RESULTADOS Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

A continuación se presentan los resultados obtenidos de las acciones de IVC realizadas por técnicos y profesionales adscritos a la Secretaría de Salud Departamental, los cuales permiten conocer la relación de Vigilancia y Control basado en Riesgos - IVC SOA de los establecimientos objeto de las acciones de inspección sanitaria en el municipio de Monterrey 2022, a través del Modelo de IVC-SOA del Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).

Inscripciones

Entre el 01 de enero al 31 de diciembre de 2022, se realizaron 107 inscripciones de establecimientos y/o sujetos asociados a riesgos en salud pública, los cuales se discriminan a través de la Tabla No. 1. La cifra del año 2022 comparada con el año anterior presento un aumento del (44,95%).



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Tabla No. 1. Consolidado de establecimientos inscritos en el Municipio de Monterrey, años 2020 – 2021 y 2022

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Año		
		2020	2021	2022
Preparación de alimentos	Restaurante	1	9	12
	Panadería	8	2	8
	Frutería y/o Heladería	1	6	6
	Comidas rápidas	12	8	8
	Comedores	0	1	2
	Cafetería	2	6	6
Expendios de alimentos	Expendio de alimentos	20	13	42
	Productos para la pesca	0	1	0
Almacenamiento ambiente	Bodega de almacenamiento	1	0	1
Expendio de bebidas alcohólicas	Expendio de bebidas alcohólicas	0	0	21
Expendio de leche cruda	Expendio de leche cruda	4	0	
Expendio de carnes	Expendio de carnes	7	3	1
TOTAL		56	49	107

Fuente: Autor, 2022

La Secretaría Departamental de Salud de Casanare busca adoptar y mantener actualizado el proceso de inscripción de establecimientos de alimentos objeto de Inspección, Vigilancia y Control sanitario; desde el año 2017 se viene desarrollando esta actividad encontrando que al año 2022 hay un total de doscientos cuarenta y cuatro (244) establecimientos inscritos en el municipio de Monterrey.

Debido a la última directriz del Invima el cual da las pautas para la unificación de las bases de datos Censo sanitario y base de datos de inscripciones se llevó a cabo el tras paso de la información al nuevo formato, encontrando que existía un gran número de establecimientos que contaban con visita de inspección sanitaria pero no con formulario de inscripción, por lo cual se llevó el proceso de inscripción de ciento siete (107) establecimientos nuevos y antiguos que funcionan en el municipio.

De acuerdo con los lineamientos y directrices dadas para el proceso de inscripciones de los establecimientos, estas se pueden dar en determinadas circunstancias o situaciones, tales como: cuando los establecimientos son nuevos, o cuando existe alguna novedad en cuanto al cambio de dirección, cambio del propietario, cambio de nombre, cambio de razón social cambio o adición de tipo de establecimiento, etc.

Teniendo en cuenta lo anterior, para el año 2022 se inscribió un total de ciento siete (107) establecimientos de alimentos y bebidas, quedando clasificados como se relaciona en la Tabla 1.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Así bien, como resultado del seguimiento al número de inscripciones, se establece que la mayoría de los establecimientos inscritos corresponden a expendios de alimentos (42) los cuales se encuentran constituidos por tiendas de barrios, supermercados e hipermercados, fruver y minimarket, el cual presenta un aumento del 30,9% comparado con el año 2021.

En los establecimientos de bebidas alcohólicas para los años 2020- 2021 no se llevaron a cabo inscripciones esto debido al control que se tuvo frente a la pandemia y los protocolos de bioseguridad que se debían seguir. Durante el año 2022 se activó la economía principalmente en este tipo de establecimiento logrando inscribir veinte y uno (21) entre los cuales se encuentran bares, cantinas, discotecas.

En lo que corresponde a los establecimientos de preparación, se logra determinar un mayor registro en el formato de Restaurantes (12), seguido por Comidas Rápidas (8), panaderías (8) Fruterías y/o Heladerías (6), Cafeterías (6) y finalmente, comedores (2).

En total para el año 2023 quedan pendiente por inscribir 65 establecimientos los cuales se encuentran reportados en la base de datos "FR MONTERREY" pero que no cuentan con fecha de inscripción y que al corroborar en archivo se comprueba que no cuentan con documento en físico de inscripción sanitaria vigente.

Para el caso específico de *ventas de leche cruda para consumo humano*, se menciona que fue solo durante el año 2020, que se realizó censo de los mismos, dando como consecuencia para el municipio, un total de cuatro (4) inscripciones de los cuales se logró identificar a expendedores oficiales de tiendas de barrio y/o vendedores ambulantes; por tanto, no se especifican acciones de IVC sobre los mismos durante el 2022.

Por otra parte, el análisis de las ventas de alimentos en vía pública del municipio sugiere especial atención, en vista que, a la fecha de corte del presente informe, no se recibió comunicación oficial de la Secretaría de Gobierno, que diera respuesta a la solicitud remitida para obtener información actualizada acerca del listado oficial y/o base de datos de las ventas de alimentos en vía pública autorizadas. Lo anterior, con fines de desarrollar acciones de Inspección Vigilancia y Control - IVC por parte de la Secretaría de Salud Departamental a los vendedores ambulantes que cuenten con el permiso que refiere la Resolución No. 604 de 1993 "*Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública*". Presentando el caso puntual del paradero de buses del municipio de Monterrey donde funcionan tres (3) casetas sin permiso por parte de la Alcaldía y que actualmente no cumplen con las condiciones de inocuidad para el desarrollo de las actividades, pero por ser vendedores informales no se puede tomar medidas sanitarias de seguridad, las personas se encuentran capacitadas desde el punto legal y tienen claro que quienes deben tomar las acciones pertinentes es la alcaldía, la Secretaría de Salud municipal se encuentra informada de la situación pero no ha llevado a cabo actividades que subsanen la situación presentada. De igual forma actualmente la cámara de comercio no tiene sede en el municipio lo que ha incrementado la informalidad del comercio en el municipio.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Vehículos Transportadores de alimentos inscritos

El municipio de Monterrey cuenta con nueve (9) vehículos transportadores de alimentos y bebidas que fueron inscritos desde el año 2020 – 2021, tabla 2 durante el presente año no se realizó inscripciones de nuevos vehículos debido a que se desarrollaron dos operativos encontrándose que todos cuentan con inscripción y visita de inspección sanitaria de otros municipios o departamentos.

Tabla No. 2. Vehículos de transporte de alimentos y de Carne, Inscritos en el Municipio de Monterrey.

TIPO DE VEHICULO	PLACA	FECHA DE INSCRIPCION	TIPO DE PRODUCTO
Vehículo de transporte de alimentos y productos cárnicos	IGL432	27/07/2020	Pescado
	RCP174	17/07/2020	Pollo empacado
	SPR411	24/07/2020	Pollo empacado
	SWP978	17/07/2020	Pollo empacado
	SMS450	24/07/2020	Derivados lácteos
	VEN237	17/07/2020	Derivados lácteos
	WNM280	19/02/2021	Derivados lácteos
	JKV056	22/04/2021	Derivados lácteos
	GZZ662	14/09/2020	Carne en canal

Fuente: Autor, 2022

Clasificación del riesgo, municipio de Monterrey

En términos generales, la consolidación del presente informe de análisis de mapa de riesgo permite en primer lugar, exponer el trabajo articulado que se realiza en torno a las acciones de IVC dadas por la autoridad sanitaria en el municipio de Monterrey, Casanare; así mismo, da cuenta de la funcionalidad que confiere la implementación de la base de datos “FR MONTERREY” la cual recopila la información de todos los establecimientos de alimentos y bebidas, permitiendo priorizar por su nivel de riesgo.

En el Municipio de Monterrey se visitaron doscientos cincuenta y uno (251) de los treientos tres (303) establecimientos y/o sujetos de interés sanitario que se encuentran reportados dentro de la base de datos “FR MONTERREY” en estado “Activo”, de donde se obtiene la información necesaria para alimentar el mapa de riesgo del municipio y con estos resultados dar *Prioridad y Riesgo* a las inspecciones sanitarias.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Tabla No. 3. Consolidado de visitas de IVC y Total establecimientos activos, Municipio de Monterrey, año 2022 - (BD Mapa de Riesgo)

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS	ESTABLECIMIENTOS VISITADOS 2022	
Restaurante	42	42	100%
Cafetería	13	13	100%
Panadería y/o cafetería	14	14	100%
Jugos frutería y/o heladería	11	7	63,63%
Comidas rápidas	30	23	76,66%
Programa sociales del estado	2	2	100%
Expendio	135	109	80,74%
Hipermercado/supermercado	2	0	0%
Almacenamiento a temperatura ambiente	3	3	100%
Expendio de bebidas alcohólicas	37	35	94,95%
Expendio de carnes	14	3	21,42%
total	303	251	

Fuente: Autor, 2022

Como resultado de las actividades de IVC realizadas por los técnicos y profesionales de apoyo, se obtuvo un total de doscientos cincuenta y uno (251) establecimientos visitados de trescientos treinta y tres (303) que permanecen “Activos” dentro de la base de datos, con un porcentaje de cumplimiento promedio de 82,83%. Dentro de los cuales se destaca visitas al 100% establecimientos como restaurantes, cafeterías, panaderías, programas sociales del estado y almacenamiento a temperatura ambiente. Los establecimientos que cuentan con menor cobertura son expendios de carne con un 21,42% esto debido a que aunque la mayoría de los establecimientos se encuentran priorizados dentro de la base de datos “FR MONTERREY” son expendios que cumplen con las condiciones sanitarias exigidas bajo el decreto 1500 de 2007 y se encuentran autorizados desde el año 2021, por lo cual para el presente año se decidió priorizar los establecimientos de preparación de alimentos los cuales presentaban baja cobertura en años anteriores.

Los establecimientos de preparación de alimentos que presentan baja cobertura, aunque es de destacar que presentan un porcentaje de visita superior al 50% son jugos, frutería y/o heladería 63,63% faltando cuatro (4) establecimientos a visitar los cuales abren de forma esporádica lo que dificulto la realización de la visita de inspección; los establecimientos de comidas rápidas 76,66% que corresponden a siete (7) establecimientos que faltaron por visitar debido a que el horario y días de apertura dificulta las visitas por parte de los profesionales de apoyo.

En el caso del tipo de establecimiento expendio de alimentos se evidencia que la cobertura de visitas fue de un 80,74%, los cuales corresponden a 26 establecimientos que no se visitaron en el 2022 pero que son prioridad de visita para el año 2023 y cuyo listado fue notificado a los técnicos del municipio.

Así bien, la cifra de los establecimientos activos que se reportaron con última visita del año 2022, correspondió a doscientos cincuenta y uno (251) negocios y es sobre este valor, que se puede evaluar los resultados de acuerdo al último concepto sanitario



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

obtenido y establecer perfiles de riesgo para cada uno de los establecimientos bajo principios fundamentales del modelo de IVC - SOA desarrollado por el INVIMA, de donde los resultados obtenidos en campo consideraron tres aspectos que constituyen la sigla SOA: Severidad (S), la probabilidad de Ocurrencia(O), y la Afectación (A) (Ver Tabla No. 4).

Tabla 4. Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo, Municipio de Monterrey, año 2022

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos	Prioridad			Nivel de Riesgo SOA		
		P2	P3	P4	Alto	Moderado	Bajo
Preparación de alimentos	99	69	27	3	61	36	2
Comedores	2	2			1	1	
Almacenamiento de alimentos y bebidas	3		1	2		2	1
Expendios de Alimentos	109		47	62		107	2
Expendio de Bebidas Alcohólicas	35		8	27		25	10
Expendio de carnes	3	1	2		1	2	
Total	251	72	85	94	63	173	15
%Porcentaje	100%	28,6%	33,8%	37,4%	25,0%	68,9%	5,9%

Fuente: Autor, 2022

En tal sentido, la implementación del modelo IVC - SOA permitió para el 2022 clasificar según número de Prioridad 2, 3 y 4, a un total de 72, 85 y 94 establecimientos respectivamente (Ver Tabla No. 4). Esta organización indicó que la mayor parte de los negocios visitados durante el 2022, terminaron a corte del 31 de diciembre en una categoría de nivel de riesgo SOA moderado con un 68,9% (173 establecimientos) y en prioridad 2 el 28,6% de los cuales 69 establecimientos corresponden a "Preparación de alimentos".

Así bien, en términos generales de este último parámetro, se observa que de los 251 establecimientos el 0% están en prioridad 1; el 28,6% en Prioridad 2 (72), el 33,8% en Prioridad 3 (85), y 37,4% en prioridad 4 (94). Con esta evaluación se determina el orden y la prioridad de las visitas de inspección sanitaria y los establecimientos que requieren vigilancia especial, es este caso, se deben priorizar los 69 negocios que se situaron en una prioridad 2.

Bajo este parámetro de análisis, se definieron perfiles de riesgo que permitirán planificar las visitas de inspección para el año 2023 y prestar una vigilancia efectiva para tomar acciones preventivas que mejoren los indicadores sanitarios del municipio objeto de análisis.

Para realizar el análisis comparativo de los años 2021 y 2022 se tuvo en cuenta la información presentada en el informe análisis del mapa de riesgo Monterrey 2021, en el cual se establece un total de establecimientos visitados de ciento sesenta y cinco (165)



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

los cuales aumentaron para el presente año, ya que al año 2022 se aumentó la cobertura de establecimientos con IVC en 86 establecimientos con visita de inspección sanitaria.

Tabla 5 comparativo número de establecimientos visitados en los años 2021 – 2022

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos 2021	Porcentaje	No. De Establecimientos 2022	Porcentaje
Preparación de alimentos	77	46,6%	99	39,4%
Comedores	3	1,8%	2	0,8%
Almacenamiento de alimentos y bebidas	3	1,8%	3	1,2%
Expendios de Alimentos	62	37,5%	109	43,4%
Grandes superficies	2	1,2%		
Expendios de carne	13	7,8%	3	1,2%
Expendio de Bebidas Alcohólicas	1	0,6%	35	13,9%
Vehículos de Transporte de Alimentos	4	2,4%		
Total	165	100%	251	100%

Fuente: Autor, 2022

Durante el año 2022 comparado con las acciones de IVC del año 2021 se presentó un aumento del número de establecimientos inspeccionados en los sujetos de preparación de alimentos, pasando de setenta y siete (77) a noventa y nueve (99) establecimientos inspeccionados aumentando en veinte y dos (22) establecimientos; seguido de expendios de alimentos los cuales aumentaron en cuarenta (40) que corresponden a tiendas de barrio, mini marker y bebidas alcohólicas las cuales en el año 2022 aumentaron en treinta y cuatro vigilados; el aumento en estos establecimientos se debe a que la economía del municipio se reactivó considerablemente después de la pandemia principalmente en expendios de bebidas alcohólicas y comidas rápidas. Así bien, la relación entre el porcentaje de distribución y la prioridad, demostró que el comportamiento en general durante el año 2020 y 2021 fue similar, puesto que se logró tener mayor incidencia en la prioridad 3 y 4.

De manera complementaria se analizó la relación entre el porcentaje de distribución y el nivel de criticidad de cada riesgo según SOA y de acuerdo a las cuatro escalas de subdivisión: Extremo, Alto, Moderado y Bajo (Ver tabla 4). De los anteriores niveles, se encontró que para el 2020 y 2021 si existió una distribución homogénea en los resultados obtenidos, dado que, para el primer y segundo año, se logró categorizar mayor número de establecimientos bajo el “nivel Moderado” siendo que para el año 2021 se categorizo el 50,3% (83) y para 2022 el 68,9% (173) debido a que se dio un aumento en el número de establecimientos inspeccionados.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Conceptos sanitarios 2022

Tabla 6 Conceptos sanitarios alimentos y bebidas, Monterrey, 2022.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos	Concepto sanitario	
		Favorable	Favorable con requerimientos
Preparación de alimentos	99	10	89
Comedores	2	2	
Almacenamiento de alimentos y bebidas	3	1	2
Expendios de Alimentos	109	7	102
Expendio de Bebidas Alcohólicas	35	10	25
Expendio de carnes	3	2	1
Total	251	32	219
%Porcentaje		12,74%	87,25%

Fuente: Autor, 2022

En lo que respecta al concepto sanitario obtenido se encuentra que, de la totalidad de inspecciones, existe un 12,74% de establecimientos con concepto FAVORABLE cumpliendo con más del 90% de los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente, un 87,25% con concepto de FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ubicándose en un rango de cumplimiento entre 60% – 89,9% y 0% con concepto de DESFAVORABLE (Ver Tabla No. 6).

Este resultado indica que la mayoría de establecimientos requiere la subsanación de aspectos técnicos, los cuales de acuerdo a las experiencias *in situ*, se pueden clasificar principalmente con observaciones nulas obtenidas en los ítems de “condiciones del personal manipulador referente a la certificación en manipulación de alimentos y examen de aptitud médica de los trabajadores”. Adicionalmente, se estima que gran cantidad de establecimientos presentan observaciones negativas en el bloque de saneamiento el cual presenta mayor importancia puesto que de forma general otorga más puntos porcentuales.

Expendio de carnes

La evaluación de los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que expenden carne y productos cárnicos comestibles, lo define las disposiciones del Decreto 1500 de 2007 Cap. VI EXPENDIO Y ALMACENAMIENTO y sus reglamentos técnicos, entre los cuales citan la obligatoriedad de la *Inscripción del establecimiento* y solicitud de la *Autorización Sanitaria (AS)* ante la respectiva Dirección Territorial de Salud según el Art. 8 de la Resolución 3753 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Art. 3 de la Resolución 2016041871 de 2016, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. En consecuencia, desde el año 2021 la SDS realizó visitas con fines de efectuar el trámite de la Autorización Sanitaria (AS), consistente en la aplicación del diagnóstico sanitario y formulario de solicitud del



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

mismo. Así bien, para el Municipio de Monterrey a la fecha de corte del presente informe, se tienen un total de 14 expendios de carnes, de los cuales 13 (92,81%) cuentan con AS y uno se encuentra en trámite de la misma. Por consiguiente, es posible inferir que para el municipio se tiene el cumplimiento del 100% respecto a la obtención de la AS.

CONCLUSIONES

El Mapa de Riesgos Sanitario para establecimientos de alimentos y bebidas, es una herramienta fundamental, que nos ayuda a clasificar e identificar aquellos por el Nivel de Riesgo y la Prioridad, con el fin de planear el seguimiento de los mismos teniendo en cuenta estas variables, dando cumplimiento a la inspección sanitaria basado en el modelo IVC – Riesgo SOA. Con esta información se puede planear el seguimiento a realizar en dichos establecimientos donde la probabilidad de ocurrencia de posible Enfermedad transmitida por alimentos ETA es alta.

La Secretaría Departamental de Salud año tras año, ha venido intensificando las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos de alimentos, con el fin de verificar que estos cumplan con la normatividad sanitaria vigente, sin embargo, en el municipio de Monterrey la fluctuación de los establecimientos no permite ejercer el estricto control de los requisitos de sanidad.

Se debe tener en cuenta la Priorización y Nivel de Riesgo de los establecimientos, con el fin de realizar una programación adecuada para realizar el seguimiento a los establecimientos que se encuentran en Prioridad 1-2 y Riesgo Alto, de igual forma se debe alcanzar la frecuencia en las visitas de estos según lo establecido por Invima (mínimo 60%).

El presente informe aun cuando no haga un análisis detallado sobre el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, condiciones de manipulación de alimentos, implementación de plan de saneamiento, entre otros aspectos específicos de los procesos higiénico sanitarios, es en principio una forma avanzada de conocer el estado de cumplimiento de los aspectos sanitarios de los establecimientos de almacenamiento, preparación, transporte, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, estableciendo un índice de riesgo sanitario, el cual sirve de referencia para la evaluación de las estrategias de IVC durante la próxima vigencia.

Dentro de las dificultades que se encuentran para que las acciones correctivas sean ejecutadas satisfactoriamente tras las visitas de IVC, está la inestabilidad jurídica y administrativa de los negocios, dado que los establecimientos son frecuentemente subarrendados o modificados en su razón social, lo que a grandes rasgos implica que los negocios no consideren los hallazgos de las ETS como oportunidades de mejora.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

RECOMENDACIONES

Para que el Municipio logre un avance en la categorización y estimación de un *Bajo Riesgo* en los establecimientos inspeccionados por la autoridad sanitaria, se debe precisar no solo de mecanismos sociales que permitan la capacitación y orientación a manipuladores de alimentos, sino del compromiso y responsabilidad de los propietarios de aquellos negocios que preparen, envasen, almacenen, transporten o expendan alimentos o materias primas para consumo humano, pues finalmente, estos comerciantes son los actores directamente implicados en que sus procesos mejoren y de que asuman que el CONCEPTO SANITARIO otorgado por la ETS, más que un requisito, es una herramienta para expandir su empresa y para asegurar que sus productos no representen un riesgo para la comunidad.

BIBLIOGRAFIA

1. Secretaría de Salud de Casanare, Análisis de Mapa de Riesgo Monterrey, diciembre de 2021.
2. Invima. Formato de Reporte de Inscripción de Vehículos Transportadores de Alimentos y Bebidas. Consulta en línea [Consolidado+Vehículos.pdf \(invima.gov.co\)](#)

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN
Elaboró: Jisseth Dajanna Ramírez G, Profesional Apoyo SAN